



SANDWICH GRILLÉ AU GOUDA ET AU CHUTNEY AU TAMARIN



2 tranches de pain rustique italien
1 c. à thé de beurre non salé, mou
1 c. à soupe de fromage à la crème
1 pincée de poivre noir concassé
1 c. à thé de chutney au tamarin et aux dattes
1 pincée de sel de Maldon
2 tranches de gouda Castello^{MD}

*Recette basée sur un sandwich (6 portions)

1. Étaler le beurre uniformément sur un côté de chaque tranche de pain.
2. Combiner le fromage à la crème, le poivre noir et le chutney jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Retourner le pain sur une planche à découper de façon à ce que le beurre soit orienté vers le bas.
4. Étaler le mélange de fromage à la crème sur une tranche de pain et saupoudrer de sel de Maldon.
5. Disposer le gouda sur l'autre tranche de pain et assembler le tout de façon à former un sandwich avec tous les ingrédients au milieu.
6. Placer le sandwich dans une presse à panini et le faire cuire jusqu'à ce que le pain soit grillé et que le fromage soit chaud.